

Rec'd PCT/PTO 14 DEC 2004

10/51817 03/01785  
- 3 JUL. 2003

REC'D 01 SEP 2003

WIPO

PCT

# BREVET D'INVENTION

CERTIFICAT D'UTILITÉ - CERTIFICAT D'ADDITION

## COPIE OFFICIELLE

Le Directeur général de l'Institut national de la propriété industrielle certifie que le document ci-annexé est la copie certifiée conforme d'une demande de titre de propriété industrielle déposée à l'Institut.

Fait à Paris, le

20 JUIN 2003

Pour le Directeur général de l'Institut  
national de la propriété industrielle  
Le Chef du Département des brevets

Martine PLANCHE

**PRIORITY DOCUMENT**  
SUBMITTED OR TRANSMITTED IN  
COMPLIANCE WITH  
RULE 17.1(a) OR (b)

INSTITUT  
NATIONAL DE  
LA PROPRIÉTÉ  
INDUSTRIELLE

SIEGE  
26 bis, rue de Saint Petersburg  
75800 PARIS cedex 08  
Téléphone : 33 (0)1 53 04 53 04  
Télécopie : 33 (0)1 53 04 45 23  
www.inpi.fr

BEST AVAILABLE COPY



26 bis, rue de Saint Pétersbourg  
75800 Paris Cedex 08  
Téléphone : 33 (1) 53 04 53 04 Télécopie : 33 (1) 42 94 86 54

BREVET D'INVENTION  
CERTIFICAT D'UTILITÉ  
Code de la propriété intellectuelle - Livre VI

N° 11354\*01

REQUÊTE EN DÉLIVRANCE  
page 1/2



R1

Cet imprimé est à remplir lisiblement à l'encre noire

DB 540 W / 300301

<b>REMISE DES PIÈCES</b> DATE LIEU N° D'ENREGISTREMENT NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI DATE DE DÉPÔT ATTRIBUÉE PAR L'INPI		<b>Réservé à l'INPI</b> <b>14 JUIN 2002</b> <b>75 INPI PARIS</b> <b>0207335</b> <b>14 JUIN 2002</b>		<b>1</b> NOM ET ADRESSE DU DEMANDEUR OU DU MANDATAIRE À QUI LA CORRESPONDANCE DOIT ÊTRE ADRESSÉE  <b>CABINET BEAU DE LOMENIE</b> <b>158, rue de l'Université</b> <b>75340 PARIS CEDEX 07</b>	
<b>Vos références pour ce dossier</b> (facultatif) <b>H270270/1/JJJ</b>					
<b>Confirmation d'un dépôt par télécopie</b>		<input type="checkbox"/> N° attribué par l'INPI à la télécopie			
<b>2</b> NATURE DE LA DEMANDE		Cochez l'une des 4 cases suivantes			
Demande de brevet		<input checked="" type="checkbox"/>			
Demande de certificat d'utilité		<input type="checkbox"/>			
Demande divisionnaire		<input type="checkbox"/>			
Demande de brevet initiale ou demande de certificat d'utilité initiale		N°		Date	
		N°		Date	
Transformation d'une demande de brevet européen <i>Demande de brevet initiale</i>		<input type="checkbox"/>		Date	
		N°		Date	
<b>3</b> TITRE DE L'INVENTION (200 caractères ou espaces maximum)  <b>Procédé de fabrication d'un produit intermédiaire surgelé pour tarte sucrée ou salée et produit intermédiaire ainsi obtenu</b>					
<b>4</b> DÉCLARATION DE PRIORITÉ OU REQUÊTE DU BÉNÉFICE DE LA DATE DE DÉPÔT D'UNE DEMANDE ANTÉRIEURE FRANÇAISE		Pays ou organisation Date N° Pays ou organisation Date N° Pays ou organisation Date N° <input type="checkbox"/> S'il y a d'autres priorités, cochez la case et utilisez l'imprimé «Suite»			
<b>5</b> DEMANDEUR		<input checked="" type="checkbox"/> S'il y a d'autres demandeurs, cochez la case et utilisez l'imprimé «Suite»			
Nom ou dénomination sociale		<b>CARRE GOURMET EVENEMENTS</b>			
Prénoms					
Forme juridique		<b>Société à Responsabilité Limitée</b>			
N° SIREN					
Code APE-NAF					
Adresse	Rue	<b>6, rue Raspail</b>			
	Code postal et ville	<b>91410 VALENTON</b>			
	Pays	<b>FRANCE</b>			
Nationalité		<b>FRANCAISE</b>			
N° de téléphone (facultatif)					
N° de télécopie (facultatif)					
Adresse électronique (facultatif)					

Remplir impérativement la 2<sup>ème</sup> page

REMISE DES PIÈCES DATE <b>14 JUIN 2002</b> LIEU <b>75 INPI PARIS</b> N° D'ENREGISTREMENT <b>0207335</b> NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI		Réservé à l'INPI	DB 540 W / 300201
<b>Vos références pour ce dossier :</b> (facultatif)		<b>H270270/1/JJJ</b>	
<b>6 MANDATAIRE</b>			
Nom			
Prénom			
Cabinet ou Société		<b>CABINET BEAU DE LOMENIE</b>	
N° de pouvoir permanent et/ou de lien contractuel			
Adresse	Rue	<b>158, rue de l'Université</b>	
	Code postal et ville	<b>75 340 PARIS CEDEX 07</b>	
N° de téléphone (facultatif)		<b>01.44.18.89.00</b>	
N° de télécopie (facultatif)		<b>01.44.18.04.23</b>	
Adresse électronique (facultatif)			
<b>7 INVENTEUR (S)</b>			
Les inventeurs sont les demandeurs		<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <b>Dans ce cas fournir une désignation d'inventeur(s) séparée</b>	
<b>8 RAPPORT DE RECHERCHE</b>		<b>Uniquement pour une demande de brevet (y compris division et transformation)</b>	
Établissement immédiat ou établissement différé		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Paiement échelonné de la redevance		<b>Paiement en deux versements, uniquement pour les personnes physiques</b> <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
<b>9 RÉDUCTION DU TAUX DES REDEVANCES</b>		<b>Uniquement pour les personnes physiques</b> <input type="checkbox"/> Requête pour la première fois pour cette invention (joindre un avis de non-imposition) <input type="checkbox"/> Requête antérieurement à ce dépôt (joindre une copie de la décision d'admission pour cette invention ou indiquer sa référence) :	
Si vous avez utilisé l'imprimé «Suite», indiquez le nombre de pages jointes			
<b>10 SIGNATURE DU DEMANDEUR OU DU MANDATAIRE</b> (Nom et qualité du signataire)		<b>VISA DE LA PRÉFECTURE OU DE L'INPI</b>	
Jean-Jacques JOLY CPI N° 92-1123 			

### Titre de l'invention

Procédé de fabrication d'un produit intermédiaire surgelé pour tarte sucrée ou salée et produit intermédiaire ainsi obtenu.

### 5 Arrière-plan de l'invention

L'invention concerne la fabrication de produits intermédiaires surgelés pour tartes sucrées ou salées. Par tarte sucrée ou salée, on entend ici un produit couramment désigné par tarte, tartelette, quiche ou tourte et comprenant un fond de pâte, notamment pâte brisée, feuilletée  
10 ou sablée, un appareil, notamment crème, flan, appareil à quiche, ... et une garniture, par exemple fruits, chocolat sous différentes formes, fromage, lardons, légumes, viande, volaille ou produits de la mer en morceaux, éventuellement agrémentée d'un décor.

On trouve actuellement sur le marché des tartes ou quiches  
15 sous forme de produits finis surgelés qu'il suffit de décongeler avant de servir. Le choix est limité et ne permet pas à l'utilisateur de proposer à la consommation un produit personnalisé.

Sont également connus des fonds de tarte crus surgelés ou cuits et conservés à température ambiante qui devront être garnis d'un  
20 appareil avant réchauffage du fond et cuisson de l'appareil, et mise en place d'une garniture. Il est possible de personnaliser des produits mais l'obtention d'une tarte parfaitement cuite dans laquelle la pâte reste croustillante est très difficile, et plus particulièrement dans un four ventilé ou à chaleur tournante.

25 Il en est de même avec des préparations comprenant un fond de tarte cuit garni d'un appareil cuit, le tout étant surgelé.

### Objet et résumé de l'invention

L'invention a pour but de proposer un procédé pour réaliser des  
30 produits intermédiaires surgelés pour tartes sucrées ou salées offrant la possibilité de personnaliser les produits finis, avec une grande facilité d'emploi, et permettant d'obtenir des tartes finies avec une pâte qui présente un croustillant amélioré et durable en comparaison avec les produits de l'art antérieur.

35 Ce but est atteint grâce à un procédé comprenant les étapes qui consistent à :

- préparer une pâte,
- réaliser dans un four une cuisson partielle de la pâte mise en forme dans un moule pour obtenir un fond de tarte partiellement cuit,
- préparer un appareil,
- 5       - assembler le fond de tarte partiellement cuit avec l'appareil pour obtenir un produit intermédiaire surgelé comprenant l'appareil disposé sur le fond de tarte, et
- conditionner la préparation ainsi obtenue.

10       Le procédé selon l'invention est remarquable en ce que le fond de pâte est précuit séparément en étant maintenu en forme dans un moule, avant surgélation. Cette cuisson partielle présente l'avantage d'éviter une migration d'humidité significative depuis l'appareil, donc d'obtenir après cuisson finale une pâte croustillante, tout en réduisant la durée de la cuisson finale.

15       Avantageusement, la cuisson partielle de la pâte est réalisée en maintenant celle-ci en forme entre un moule et un contre-moule ajouré du côté intérieur du fond de tarte. De la sorte, de la vapeur d'eau peut s'échapper à travers les orifices du contre-moule.

20       Selon un mode de réalisation, l'appareil est coulé ou déposé sur le fond de tarte partiellement cuit avant surgélation de l'ensemble.

25       Selon un autre mode de réalisation, l'appareil est moulé et surgelé avant d'être disposé à l'état surgelé sur le fond de tarte partiellement cuit. Ainsi, l'appareil n'est pas en contact à l'état pâteux ou liquide avec le fond de tarte partiellement cuit avant le réchauffage et la cuisson finale. Dans ce cas, l'appareil surgelé peut être disposé sur le fond de tarte partiellement cuit et surgelé, ou être disposé sur le fond de tarte partiellement cuit et non surgelé, une surgélation étant réalisée ensuite.

#### Brève description des dessins

30       L'invention sera mieux comprise à la lecture de la description faite ci-après, à titre indicatif mais non limitatif, en référence aux dessins annexés sur lesquels :

- la figure 1 montre des étapes d'un procédé d'élaboration d'un produit intermédiaire surgelé selon un mode de réalisation de l'invention ;

- la figure 2 montre très schématiquement un ensemble moule et contre-moule pour la cuisson partielle de la pâte selon une étape du procédé de la figure 1 ;

5 - la figure 3 montre les étapes d'élaboration d'un produit intermédiaire surgelé selon un autre mode de réalisation de l'invention ; et

- la figure 4 montre une variante du mode de réalisation de la figure 3.

#### Description détaillée de modes de réalisation

10 Comme le montre la figure 1, le procédé comprend des élaborations séparées d'un fond de tarte et d'un appareil.

L'élaboration du fond de tarte comprend la réalisation d'une pâte (étape 10), celle-ci pouvant être notamment une pâte brisée, feuilletée ou sablée. Elle est réalisée de façon classique par mélange et  
15 pétrissage des ingrédients habituels.

Après repos, on procède au fonçage d'un moule et la pâte mise en forme dans le moule subit une cuisson partielle (étape 12).

La figure 2 montre la pâte 2 maintenue en forme entre un moule 4 et un contre-moule 6 qui sont appliqués sur les faces externe et  
20 interne du fond de tarte formé. Avantageusement, les rebords du moule et du contre-moule encadrent le rebord du fond de tarte jusqu'au sommet de celui-ci.

Le contre-moule 6 est ajouré par la présence de perforations 8 dans son fond et éventuellement son rebord. Les perforations permettent  
25 l'évacuation de vapeur d'eau lors de la cuisson partielle du fond de tarte. La présence du moule et du contre-moule avec le rebord de ce dernier empêche une retombée du bord du fond de tarte (qui pourrait notamment se produire dans le cas d'une pâte brisée ou sablée) ou une rétractation de ce rebord (dans le cas d'une pâte feuilletée).

30 La cuisson partielle peut être réalisée en plaçant le moule sur une sole de four, la température étant celle habituelle pour la cuisson de la pâte. La cuisson partielle doit de préférence être suffisante pour éviter la migration d'humidité dans le fond de tarte, ou du moins la limiter de façon importante. A titre indicatif, la durée de cuisson partielle est  
35 comprise entre 30 % et 70 % de la durée normale de cuisson totale du fond de tarte.

On notera que la cuisson partielle peut être réalisée aussi dans un four ventilé.

Après cuisson partielle, on laisse le fond de tarte refroidir et, éventuellement, on le démoule, ou inversement (étape 14).

5 L'appareil destiné à garnir le fond de tarte est élaboré séparément (étape 16). Il peut s'agir d'une crème, d'un flan, d'un appareil à quiche ou autre, qui se présente habituellement sous forme liquide ou pâteuse.

10 L'élaboration de l'appareil comprend le mélange des ingrédients et éventuellement une cuisson au moins partielle.

Une dose déterminée d'appareil est versée dans le fond de tarte de préférence refroidi (étape 18) puis l'ensemble subit une surgélation (étape 20) et est ensuite conditionné en emballage par exemple individuel (étape 22). La surgélation est réalisée dans les conditions habituelles de  
15 l'industrie alimentaire.

On dispose alors d'un produit intermédiaire surgelé comprenant un fond de tarte partiellement cuit garni d'un appareil adhérent au fond.

Pour la préparation d'un produit fini prêt à être consommé, le produit intermédiaire surgelé est muni, à l'état décongelé ou non  
20 décongelé, d'une garniture (ou de marquants) permettant de personnaliser le produit, avant cuisson finale.

La cuisson finale peut être réalisée en four ventilé. Elle a pour objet de terminer la cuisson de la pâte et de réaliser ou terminer la cuisson de l'appareil lorsque celui-ci a été congelé à l'état cru ou  
25 partiellement cuit.

Lorsque la garniture est placée avant décongélation, une première phase de cuisson finale peut être réalisée en couvrant la tarte avec un couvercle afin d'éviter une exposition trop importante de la garniture à la chaleur vive du four, pendant la décongélation et la cuisson.

30 Selon la nature de garniture, celle-ci peut être mise en place après cuisson. C'est le cas notamment, de façon bien connue, pour la réalisation de certaines tartes aux fruits.

La figure 3 illustre un autre mode de réalisation du procédé selon l'invention.

35 On retrouve les étapes 10 et 12 de préparation de la pâte et de mise en forme et cuisson partielle du fond de tarte. Le procédé se

distingue notamment de celui de la figure 1 en ce que le fond de tarte partiellement cuit est surgelé (étape 24) avant mise en place de l'appareil.

L'appareil est préparé, comme dans le mode de réalisation de la figure 1 (étape 16) puis est versé dans un moule dont les dimensions  
5 correspondent à celles du fond de tarte (étape 26). L'appareil moulé est ensuite surgelé et démoulé (étape 28) avant d'être placé dans le fond de tarte partiellement cuit et surgelé (étape 30). Ensuite, l'ensemble est conditionné, comme dans le procédé de la figure 1 (étape 22).

On dispose alors d'un produit intermédiaire surgelé comprenant  
10 un fond de tarte partiellement cuit surgelé garni d'un appareil non adhérent au fond.

En variante, comme montré par la figure 4, un fond de tarte partiellement cuit est élaboré comme dans le procédé de la figure 1 (étapes 10, 12, 14) et un appareil moulé et surgelé est préparé comme  
15 dans le procédé de la figure 2 (étapes 16, 26, 28).

L'appareil moulé et surgelé est mis en place dans le fond de tarte partiellement cuit et non surgelé (étape 32), puis une surgélation est effectuée (étape 34) afin de surgeler le fond de tarte avant conditionnement (étape 22).

On obtient un produit intermédiaire surgelé avec un fond de tarte partiellement cuit garni d'un appareil non adhérent au fond de tarte.

Dans le mode de réalisation de la figure 3 et la variante de la figure 4, il n'y a pas de mise en contact de l'appareil non surgelé (liquide ou pâteux) avec le fond de tarte non surgelé, avant utilisation finale du produit, ce qui réduit encore le risque de migration d'humidité dans le  
25 fond de tarte. Toutefois, en comparaison avec le procédé de la figure 1, deux étapes de surgélation sont nécessaires.

Des exemples d'élaboration et d'utilisation de produits intermédiaires surgelés conformes à l'invention seront maintenant décrits  
30 à titre d'illustrations.

#### Exemple 1 : Préparation pour quiche

Une pâte brisée est réalisée de façon conventionnelle. La pâte est mise en forme d'un fond de tarte pour environ 6 personnes en étant  
35 placée entre moule et contre-moule ajouré et subit une cuisson partielle sur une sole de four à une température d'environ 180°C à 210°C pendant



environ 20 minutes. Après refroidissement, le fond de tarte partiellement cuit est démoulé.

Un appareil à quiche est préparé comportant un mélange d'œufs, de crème, de lait et divers ingrédients tels que sel, poivre,  
5 amidon, arômes, épices, ..

L'appareil cru est versé dans le fond de tarte partiellement cuit de manière à le remplir en partie et l'ensemble est surgelé avant d'être emballé.

Au stade d'utilisation du produit intermédiaire, une garniture  
10 comportant par exemple des lardons, du fromage râpé et des épices est placée sur l'appareil avant ou après décongélation. La cuisson finale est réalisée en four ventilé ou four à sole pendant une durée d'environ 20 minutes (après décongélation). On obtient une quiche dans laquelle la  
15 pâte garde un croustillant agréable bien que l'appareil ait été versé à l'état liquide dans le fond de tarte partiellement cuit, avant surgélation.

Comme déjà indiqué, lorsque la garniture est placée sur l'appareil avant décongélation de celui-ci, une première phase de décongélation et de cuisson est avantageusement réalisée en couvrant la  
20 quiche avec un couvercle pour éviter une exposition trop importante de la garniture à la chaleur vive avant ramollissement de la garniture. Le couvercle est retiré en fin de cuisson afin de permettre à la garniture de prendre couleur à la chaleur.

Le produit intermédiaire surgelé ne comportant que le fond de tarte et l'appareil à quiche, il offre à l'utilisateur de nombreuses possibilités  
25 de personnaliser le produit final en faisant varier la composition de la garniture.

#### Exemple 2 : Préparation pour tarte alsacienne

Une pâte sablée est réalisée de façon conventionnelle. La pâte  
30 est mise en forme d'un fond de tarte pour 6 personnes environ en étant placée entre moule et contre-moule ajouré. Une cuisson partielle est réalisée sur sole de four à une température d'environ 170°C à 210°C pendant environ 20 minutes. Après refroidissement, le fond de tarte partiellement cuit est démoulé et surgelé.

Une crème alsacienne est préparée comportant un mélange comprenant notamment de la crème pâtissière, des œufs, du sucre et de la crème.

5 La crème alsacienne crue est moulée dans un moule aux dimensions du fond de tarte de manière à pouvoir garnir celui-ci sur une partie de sa hauteur, puis est surgelée avant d'être placée dans le fond de la tarte partiellement cuit et surgelé. L'ensemble est ensuite conditionné.

10 On notera que la crème alsacienne séparément moulée et surgelée peut être mise en place dans le fond de tarte partiellement cuit avant surgélation de celui-ci, l'ensemble étant soumis ensuite à surgélation.

Un produit intermédiaire surgelé offre, au stade de l'utilisation, de multiples possibilités de personnalisation d'un produit final :

15 - après ou avant décongélation, garniture par une ganache en réservant éventuellement le pourtour de la tarte (on pourra utiliser une ganache se présentant sous forme d'un disque pré-réalisé surgelé), puis cuisson en four ventilé à environ 170°C à 210°C pendant environ 25 à 35 minutes et ensuite garniture de framboises fraîches sur le pourtour et de copeaux de chocolat sur la ganache ;

20 - après ou avant décongélation, garniture par des quetsches et cuisson en four ventilé à environ 170°C à 210°C pendant environ 25 minutes ; ou

25 - après ou avant décongélation, on procède comme immédiatement ci-avant mais en remplaçant les quetsches par d'autres fruits : pommes, mirabelles, pêches, abricots, ...

### Exemple 3 : Préparation pour tarte

Un fond de tarte partiellement cuit en pâte sablée est élaboré comme dans l'exemple 2, mais sans être surgelé.

30 Une crème flan aux œufs est élaborée comportant un mélange comportant notamment de la crème, du lait, des œufs, de la vanille et des amidons.

35 La crème est versée crue dans le fond de tarte partiellement cuit, sur une partie de sa hauteur, puis l'ensemble est surgelé avant d'être emballé.

Un tel produit intermédiaire surgelé permet, au stade d'utilisation finale, de réaliser diverses tartes sucrées, par exemple :

- après ou avant décongélation, cuisson en four ventilé à environ 170°C à 210°C pendant environ 30 minutes, puis garniture par des fruits rouges frais (fraises et/ou framboises),
- après ou avant décongélation, garniture par une crème citron composée par exemple notamment de pulpe de citron, œufs, beurre, lait, crème, épaississant ou gélifiant, et arômes (on pourra utiliser un disque de crème citron pré-réalisé et surgelé), cuisson en four ventilé à environ 170°C à 210°C pendant environ 25 minutes, et décors avec des copeaux de chocolat et/ou zestes de citron.

#### Exemple 4 : Préparation pour tarte "amandine"

Un fond de tarte partiellement cuit en pâte sablée est élaboré comme dans l'exemple 2, mais sans être surgelé.

Une crème d'amandes est élaborée comportant un mélange comportant notamment des amandes, du beurre, du sucre, de la farine, de la vanille et du rhum.

La crème est versée crue dans le fond de tarte partiellement cuit, sur une partie de sa hauteur, puis l'ensemble est surgelé avant d'être emballé.

Un produit intermédiaire surgelé permet, au stade de l'utilisation, de réaliser une tarte par garniture par des morceaux de poires, avant ou après décongélation, et cuisson en four ventilé à une température d'environ 170°C à 210°C pendant environ 30 minutes.

Bien entendu, dans certains au moins des exemples ci-avant, la pâte brisée ou sablée peut être remplacée notamment par une pâte feuilletée.

Ainsi, avec un nombre relativement limité de produits intermédiaires surgelés, l'invention permet de préparer d'innombrables produits finis sous forme de tartes sucrées ou salées de grandes qualités gustatives et de texture.

## REVENDEICATIONS

1. Procédé de fabrication d'un produit intermédiaire surgelé pour tarte salée ou sucrée, caractérisé en ce qu'il comprend les étapes qui consistent à :

- 5                   - préparer une pâte,  
                       - réaliser dans un four une cuisson partielle de la pâte mise en forme dans un moule pour obtenir un fond de tarte partiellement cuit,  
                       - préparer un appareil,  
                       - assembler le fond de tarte partiellement cuit avec l'appareil  
 10 pour obtenir une préparation surgelée comprenant l'appareil disposé sur le fond de tarte, et  
                       - conditionner la préparation ainsi obtenue.

2. Procédé selon la revendication 1, caractérisé en ce que la cuisson partielle de la pâte est réalisée en maintenant celle-ci en forme  
 15 entre un moule et un contre-moule ajouré du côté intérieur du fond de tarte.

3. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 et 2, caractérisé en ce que la cuisson partielle de la pâte est réalisée pendant une durée comprise entre 30% et 70% de la durée normale de cuisson  
 20 totale du fond de tarte.

4. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que l'appareil est coulé ou déposé sur le fond de tarte partiellement cuit avant surgélation de l'ensemble.

5. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que l'appareil est moulé et surgelé avant d'être disposé à l'état surgelé sur le fond de tarte partiellement cuit.  
 25

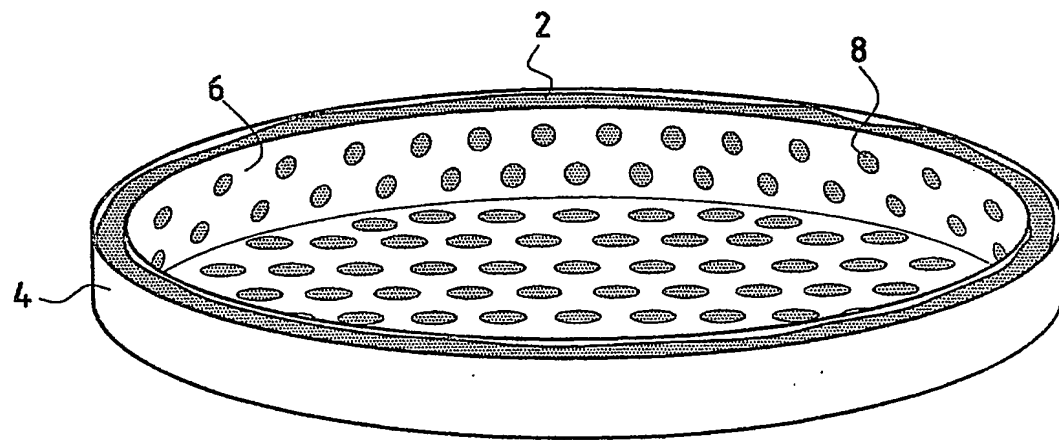
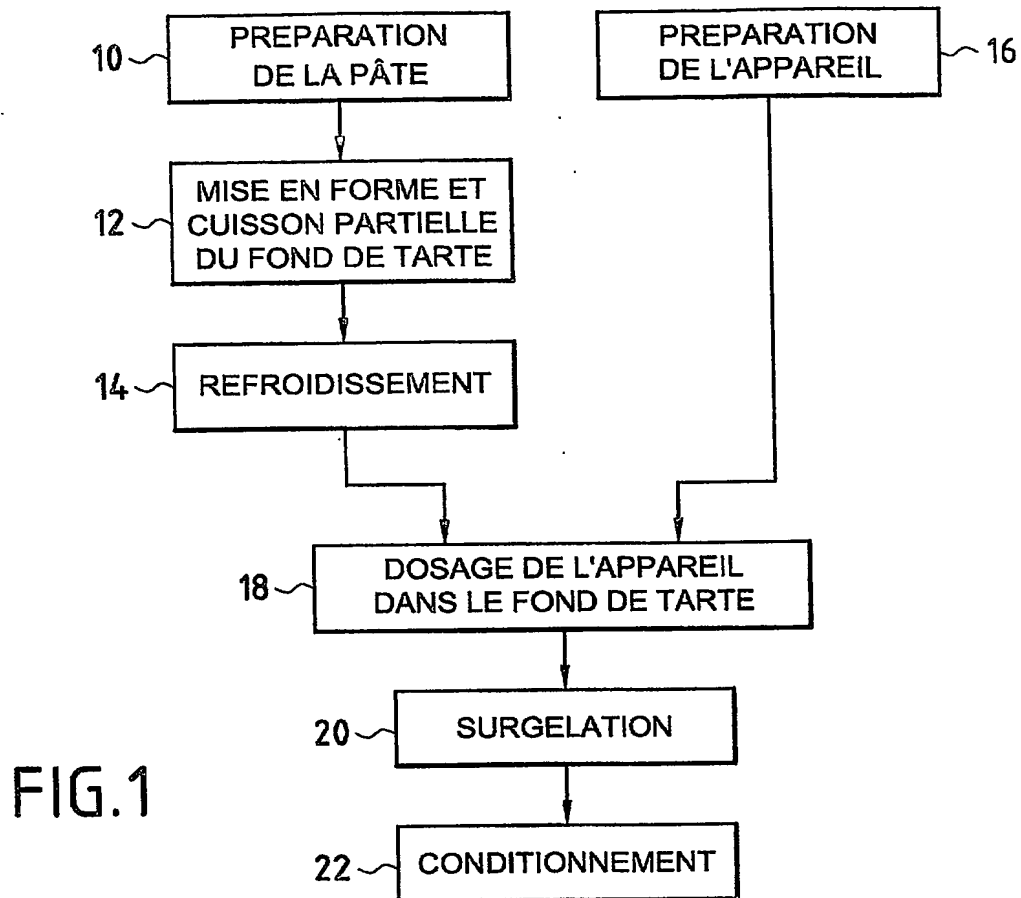
6. Procédé selon la revendication 5, caractérisé en ce que l'appareil surgelé est disposé sur le fond de tarte partiellement cuit et surgelé.

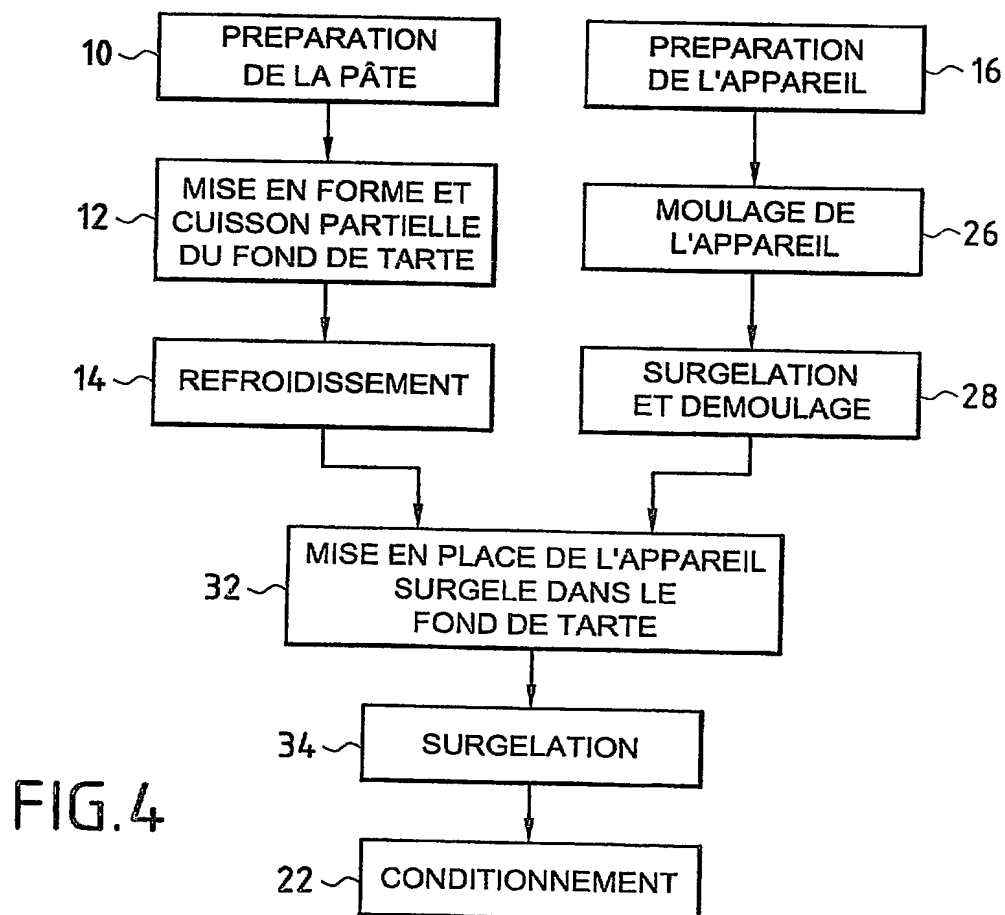
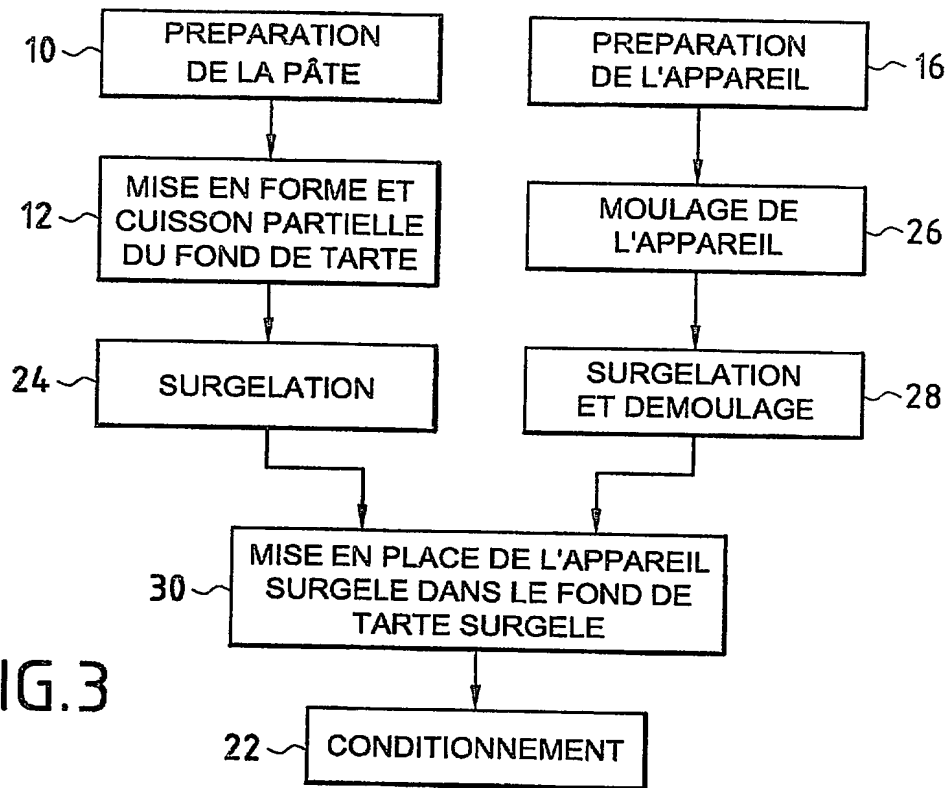
7. Procédé selon la revendication 5, caractérisé en ce que l'appareil surgelé est disposé sur le fond de tarte partiellement cuit non surgelé et l'ensemble est soumis à une surgélation.  
 30

8. Produit intermédiaire surgelé pour tarte sucrée ou salée comprenant un fond de tarte partiellement cuit contenant un appareil.

9. Procédé de réalisation d'une tarte sucrée ou salée comprenant l'utilisation d'un produit intermédiaire selon la revendication 8  
 35

ou obtenu selon l'une quelconque des revendications 1 à 7, l'ajout d'une garniture et une cuisson finale afin de terminer la cuisson du fond de tarte.





DÉPARTEMENT DES BREVETS

26 bis, rue de Saint Pétersbourg  
75800 Paris Cedex 08



Téléphone : 01 53 04 53 04 Télécopie : 01 42 93 59 30

DÉSIGNATION D'INVENTEUR(S) Page N° 1. / 1.

(Si le demandeur n'est pas l'inventeur ou l'unique inventeur)

Cet imprimé est à remplir lisiblement à l'encre noire

DB 113 W / 26085

Vos références pour ce dossier (facultatif)		1H270270/0001 JJJ	
N° D'ENREGISTREMENT NATIONAL		02 07335	
TITRE DE L'INVENTION (200 caractères ou espaces maximum)			
Procédé de fabrication d'un produit intermédiaire surgelé pour tarte sucrée ou salée et produit intermédiaire ainsi obtenu			
LE(S) DEMANDEUR(S) :			
CARRE GOURMET EVENEMENTS			
DESIGNE(NT) EN TANT QU'INVENTEUR(S) : (Indiquez en haut à droite «Page N° 1/1» S'il y a plus de trois inventeurs, utilisez un formulaire identique et numérotez chaque page en indiquant le nombre total de pages).			
Nom		PEYRAT	
Prénoms		Daniel	
Adresse	Rue	4, avenue Adrienne	
	Code postal et ville	94500	CHAMPIGNY
Société d'appartenance (facultatif)			
Nom			
Prénoms			
Adresse	Rue		
	Code postal et ville		
Société d'appartenance (facultatif)			
Nom			
Prénoms			
Adresse	Rue		
	Code postal et ville		
Société d'appartenance (facultatif)			
DATE ET SIGNATURE(S) DU (DES) DEMANDEUR(S) OU DU MANDATAIRE (Nom et qualité du signataire)		<p>PARIS, 1e 12 juin 2003</p>  <p>Jean-Jacques JOLY N° CPI 92-1123</p>  <p>cabinet beau de lomélie 158, Rue de l'Université 75340 PARIS CEDEX 07</p>	



**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning  
Operations and is not part of the Official Record**

**BEST AVAILABLE IMAGES**

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- ☐ BLACK BORDERS
- ☐ IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- ☐ FADED TEXT OR DRAWING
- ☒ BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING
- ☒ SKEWED/SLANTED IMAGES
- ☐ COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS
- ☐ GRAY SCALE DOCUMENTS
- ☐ LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT
- ☒ REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY
- ☐ OTHER: \_\_\_\_\_

**IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.**

**As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.**